



Valserrano Blanco Gran Reserva

D.O.Ca Rioja

Cépages

Viura et Malvasía.

Type de vin

Blanc Gran Reserva 18,5 mois en barriques de chêne français.

Paramètres analytiques

Alcool: 13,50 %, Acidité: 6,09 gr/l, Sucres: 2,1 gr/l, Ac. Volatile: 0,56 gr/l, SO2 libre: 59 mg/l

Élaboration

Les raisins blancs des cépages « Viura » et « Malvasía » utilisés pour ce vin proviennent des zones les plus élevées et pauvres de nos anciens vignobles, où l'aération et l'ensoleillement auxquels ces ceps sont exposés leur permettent de produire leurs meilleurs fruits.

Fermenté en barriques neuves de chêne Allier à grain fin puis élevé sur lies dans ces mêmes barriques pendant 18,5 mois. Mise en bouteille en juin 2017 d'un lot de 3 600 bouteilles.

Note de dégustation

Couleur: Jaune « vieil or » avec des reflets verdâtres. Propre et brillant.

Nez: Au début, des nuances intenses et complexes de son élevage en barriques de chêne fin, avec des fonds de truffe blanche. En remuant le verre, des souvenirs de cacao blanc, voire de gingembre, accompagnés de notes de crème pâtissière toastée.

Bouche: L'attaque est fraîche et saline, très minérale. Élégante et onctueuse en bouche avec des sensations minérales et crémeuses. Finale longue avec des souvenirs de fruits secs, noisettes... Gagnera en complexité avec le temps en bouteille.